



CONSILIUL JUDEȚEAN DOLJ



CENTRUL JUDEȚEAN PENTRU CONSERVAREA  
ȘI PROMOVAREA CULTURII TRADIȚIONALE DOLJ

# VORBA PÂINII LA *Dolju-n bucate*

Laura Pumnea

Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj





Foto: Cătălin Petrișor, Diana Ciucă,  
Laura Pumnea  
Corectură: Mihnea Bălosu  
D.T.P.: Diana Ciucă

*Albumul reconstituie în cuvinte și  
imagini atmosfera evenimentului  
**Vorba pâinii la Dolju-n bucate,**  
ce a avut loc în data de 15 mai 2019,  
în Galeriile „Cromatic“ ale Centrului  
Județean pentru Conservarea și  
Promovarea Culturii Tradiționale  
Dolj.*





Au participat, alături de echipa C.J.C.P.C.T. Dolj:  
conf. univ. dr. Carmen Banța, Facultatea de Litere - Universitatea din Craiova  
Doru Ciolacu - realizator emisiune „Țăst Show“ - TVR Craiova

### **Comuna Afumați - Dolj**

Maria Dumitrașcu - localnică  
Costi Goiceanu - inspector cu atribuțiuni culturale

### **Municipiul Calafat - Dolj**

Marinela Carauleanu-Dobra - referent cultural

### **Asociația Vlahilor din Bulgaria**

Căminul cultural din Florentin - Bulgaria  
Borislav Mitrashkov - director  
Elita Kostova  
Kalinka Spasova  
Feodosia Stankova  
Simona Peneva - secretar cămin

### **Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară**

Prof. Valeria Ghivercea  
Viorica Cărăvan  
Andreea Roșca  
Nițu Lavinia  
Bănică Ionuț

### **Comuna Bârca - Dolj**

Neluța Mârșanu - referent  
cămin cultural  
Daniela Mateescu  
Florentina Popa

### **Comuna Urzicuța - Dolj**

Petre Petrean - bibliotecar  
Florescu Ana Maria  
Popa Alina

### **Asociația Macedonenilor din România**

Dorina Drăculeț  
Elena Pârvulescu

## COMUNICAT

Vorba pâinii la „Dolju-n bucate“, la Galeriile „Cromatic“

15 mai 2019, ora 12:00

Consiliul Județean Dolj și Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj vă invită miercuri, 15 mai 2019, ora 12:00, la Galeriile „Cromatic“ ale instituției, la evenimentul Vorba pâinii la „Dolju-n bucate“, organizat cu sprijinul voluntarilor din localitățile Afumați, Calafat, Bârca, Urzicuța, din Asociația Macedonenilor din Romania, Asociația Vlahilor din Bulgaria, Căminul Cultural din Florentin - Bulgaria și de la Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară. Sunt invitați alături de organizatori conf. univ. dr. Carmen Banța, de la Facultatea de Litere a Universității din Craiova, și Doru Ciolacu, realizatorul emisiunii „Țăst-show“ de la TVR Craiova.

Acest eveniment este construit în jurul simbolisticii pâinii, fiind reprezentată sub diversele forme pe care le regăsim în existența de zi cu zi a oamenilor de la sat, la marile sărbători de peste an sau în momente importante ca nunta, botezul, înmormântarea. Expoziția gastronomică va fi completată cu o demonstrație practică de frământare a pâinii. De asemenea, va fi lansat un mini album al evenimentelor „Dolju-n bucate“ organizate încă din anul 2014, cu fotografii realizate de membri ai echipei C.J.C.P.C.T. Dolj, de fotoreporterul Tibi Bologh și de Andreea Melinescu, fondatoarea Asociației April Hub.

În jurul meselor cu bucate se vor face auzite povestiri despre copilăria de altădată, viața satului, despre rădăcini, identitate, dragoste pentru pământ, greutăți, nevoi, așteptări.

De la început, din 2014, proiectul „Dolju-n bucate“ a implicat îndeosebi comunitatea locală, cetățenii fiind primii susținători ai acestuia. Importante momente „Dolju-n bucate“ s-au organizat în colaborare cu localitățile Dăbuleni, Calafat, Bârca, Urzicuța, Giurguța, Izvoare, Pielești, Grecești, Cernătești, Ghidici, Maglavit, Mischii, Bratovoiești, Afumați, cu Forumul de Prietenie Româno - Macedonean și Casa de Cultură „Amza Pellea“ din Băilești, A.T.R.ECO, Asociația Vlahilor din Bulgaria, asociațiile studențești de la Facultățile de Litere și Horticultură din cadrul Universității din Craiova, Asociația Studenților Basarabeni din Craiova și Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară.

La Craiova, evenimente „Dolju-n bucate“ au fost organizate de Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj în Galeriile „Cromatic“, în holul central al Universității din Craiova, la Casa Universitarilor, la Teatrul pentru copii și tineret „Colibri“ și la Teatrul Național „Marin Sorescu“.



Fiecare comunitate rurală s-a reprezentat prin port popular, prin preparate tradiționale specifice acestui județ, Olteniei, altor regiuni românești sau românilor de peste Prut, a căror bucătărie este păstrată aici de cei pe care viața i-a adus în acest colț de țară.

Oaspeții s-au mai delectat cu frumusețea cântecelor populare interpretate de Liviu Olteanu - acompaniat la vioară de nea Aurică Voinescu - membru al cunoscutului Taraf din Grecești, de solista Maria Camelia Chivu - Ansamblul „Rozele Calafatului“, de Letiția Lungu - rapsod popular – Ansamblul „Rapsozii Desnățuiului“ din Giurgiuța, s-au bucurat de jocul tradițional dăruit de Ansamblul „Hora Desnățuiului“ al Casei de Cultură „Adrian Păunescu“ de la Bârca, au admirat „Covorul oltenesc“ țesut în atelierul din comuna doljeană Măceșu de Jos, administrat și promovat de Anca Lozan Dumitrescu, au admirat obiecte decorative din lemn realizate de Rodica și Viorel Dîlganu din Craiova, iile cusute în atelierul Liliane Dobrițoiu, păpușile din pănuși ale Corinei Matei din județul Vâlcea.



CONSILIUL JUDEȚEAN DOLJ



CENTRUL JUDEȚEAN PENTRU CONSERVAREA ȘI PROMOVAREA CULTURII TRADIȚIONALE DOLJ

# Vorba pâinii la DOLJU-N BUCATE

15 mai 2019, ora 12<sup>00</sup>  
*Galeriile Cromatic*  
 str. Alexandra Macedonski, nr. 28





**Participanți:**  
 Asociația Macedonenilor din România  
 Asociația Vlahilor din Bulgaria  
 Căminul Cultural din Florentin - Bulgaria  
 Colegiul Tehnic de  
 Industrie Alimentară Craiova  
 Primăria comunei Bârca  
 Primăria comunei Afumați  
 Primăria Municipiului Calafat  
 Primăria comunei Urzicuța



**Invitați:**  
 Conf. univ. dr. Carmen Banța  
 Doru Ciolacu, realizator emisiune  
 „Țăst Show“ - TVR Craiova















„Pâinea apare în absolut orice moment, și în momentele de bucurie, și în momentele de tristețe, la naștere, la moarte. O regăsim pe mesele noastre în fiecare zi, sub diverse forme, având legături cu istoria noastră, cu copilăria noastră, cu amintirile noastre.

Este ceva care ne caracterizează și, până la urmă, ne conturează ca personalitate. Îmi aduc aminte că bunica mea nu te lăsa niciodată să tai pâinea pe față. Spunea că pâinea e obrazul lui Dumnezeu.“

Amelia Etegan,  
manager C.J.C.P.C.T. Dolj



De la dreapta la stânga:

Marinela Carauleanu-Dobra, Doru Ciolacu, Carmen Banța, Amelia Etegan, Daria Andriescu, Borislav Mitrashkov, Elita Kostova, Kalinka Spasova, Feodosia Stankova, Simona Peneva













*Vorba pâinii la „Dolju-n bucate”  
Central Județean pentru Conservarea  
și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj*



Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj


















De la stânga la dreapta:  
Neluța Mârșanu, Florentina Popa,  
Daniela Mateescu



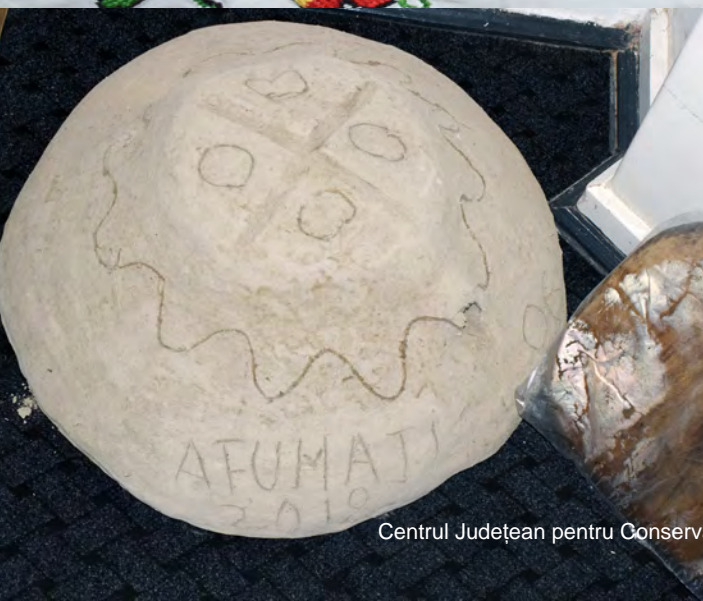






*Vorba pâinii la „Dolju-n bucate”  
Afumați - Dolj*









Vorba pâinii la „Dolju-n bucate”  
Calafat - Dolj







Marinela Carauleanu-Dobra















Echipa Colegiului Tehnic de Industrie Alimentară  
Craiova







Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj  
Vorbă pitină la „Dolj-a-bacate”  
Urzicată - Dolj



*Vorba pâinii la „Doljua-n bucate”  
Urzicioața - Dolj*





„Pâinea, un substantiv comun, un substantiv pe care îl întâlnim cu toții în fiecare zi, toți folosim acest cuvânt foarte, foarte des. Pâinea are o semnificație foarte importantă, este un aliment tradițional în cadrul culturii noastre populare. Pâinea ne însoțește pe parcursul întregii noastre existențe, începând cu riturile de trecere, de la naștere, nuntă, înmormântare, până la simbolistica propriu-zisă a ei, ținând cont că pâinea este un element apotropaic, de protecție, și în același timp un element foarte important în cadrul culturii tradiționale.

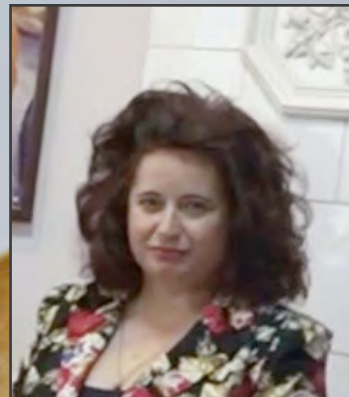
Despre pâine se poate spune foarte mult. De-a lungul timpului s-a insistat, de către bibliografi, să fie avizat și acest segment al culturii tradiționale. Alături de lapte și miere, pâinea reprezintă un element sacru în cadrul culturii tradiționale. În același timp, poate fi încadrată într-un context socio-economic, dar ne focusăm acum doar pe acest element sacru pe care îl are aceasta. Dacă vorbim de colacul miresei, știm foarte bine că are rol de prosperitate, de fertilitate, știm foarte bine că, înainte de a se duce mireasa la cununie, nașa rupe colacul deasupra capului miresei, îndreptată spre răsărit și făcând semnul crucii împarte pâinea tuturor celor care participă la acest eveniment important al tinerilor căsătoriți. În același timp, pâinea poate să aibă și un rol sacru, un rol care duce către lumea de dincolo, vorbim de colacii care au diverse forme în cadrul înmormântării, ultimul rit de trecere. Există foarte multe superstiții legate de pâine. De ce se spune că, în general, nu se aruncă pâinea unui câine? Pentru că poate să aducă nenorocire în casă. Nu se aruncă pâine la gunoi sau dacă firimiturile cad din gură, acesta este un semn nefast asupra familiei.

Comunitatea rurală tradițională are un respect deosebit față de acest element esențial al culturii. În comunitatea tradițională se știa că femeile care trebuia să plămădească pâinea aveau obligația să fie curate, femei care nu erau la menstruație sau care nu erau lehuze. Pâinea se frământă în casă într-un cadru social liniștit, familia nu se ceartă. Trebuie introdusă în cuptor cu mâna dreaptă. În cultura tradițională se ține cont că pâinea trebuie să fie în număr par. După ce se scotea din cuptor, femeile de la țară aruncau, de-a lungul timpului, probabil că se mai păstrează și azi, fân sau un cărbune, pentru că, se spune că după ce s-a scos din acest loc, unde s-a copt, se deschide calea către Rai.

Pâinea care a fost generată de grâu, care reprezintă fertilitate, reprezintă bogăție, ulterior făina și dospitul propriu-zis, coca, toate duc către un ritual foarte bine gândit și foarte bine cunoscut de cultura tradițională, de femeile din mediul rural și nu numai.



*Lăsând la o parte acest segment spiritual, putem spune că am introdus acest element de cultură tradițională și în rândul educației, vorbim de Facultatea de Litere, de studenții de la facultatea noastră, care au și specializări pe acest domeniu și care au participat la toate evenimentele, au fost voluntari, foarte încântați, unii dintre ei sunt deja cadre didactice, își aleg opțiunile, în cadrul Limbii și literaturii române, de cultură populară unde inserează și un segment „Dolju-n bucate“, adaptat zonelor unde sunt ei titulari“.*



conf. univ. dr.  
Carmen Banța  
Facultatea de Litere  
Universitatea din Craiova





*„Atunci când sunt mesele pline, gata, se creează voieșie, bucurie, nu mai e ca la întâlnirile politice unde există așa o decrepire a oamenilor. Trebuie să le mulțumim celor de la Centrul Creației Populare (n.n. Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj) că ne strânge an de an lângă niște mese pline cu produse care eu cred că sunt comori ale bucătăriei oltenești. Eu, de peste 15 ani, fac o emisiune culinară în toate județele Olteniei și am avut bucuria, bineînțeles, să gust, dar să și văd cum se fac aceste produse. Și, cel mai mare eveniment din viața unei familii, a unei gospodării de la țară, este facerea prânzului, să zicem așa, prânz la care participă toată familia, cu mic, cu mare. Fiecare are rolul lui acolo, unul se duce și scoate apă, altul aduce vin din beci, unul taie lemne, altul taie pasărea, și participă cu bucurie și cu zor.*

*Zorul ăla e frumos, zorul din jurul preparării prânzului, pentru că toată lumea participă și, dacă bunica, cumva, aprinde focul în cuptorul din curte ca să coacă pâinea, atunci bucuria e și mai mare pentru că, se știe, o să miroase frumos a pâine proaspăt scoasă din cuptor.*



Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj



*Din păcate, o asemenea pâine cum e cea din spatele meu, unsă cu bulion, cum spuneam noi, copii fiind, sau cu ou și înțepată cu furculița, ruptă deasupra mesei să iasă aburii, este din ce în ce mai rară pentru că e consumismul ăsta care ne cotopește, mai dăm vina și pe timpul pe care nu-l avem, pentru că e migăleală (în ghilimele vorbesc), și e din ce în ce mai rară această pâine.*

*Am văzut sorturi de pâine care s-au făcut din sărăcie, cum este turta de mălai, specifică zonei de confluență cu Gorjul, dar și cu Vâlcea. Nu mai exista făină destulă și se pune un cir făcut din mălai cu apă caldă și se înmulțea pâinea respectivă. Ei, acum e la mare căutare sortul ăla de pâine, nu prea se mai face în multe gospodării. În Gorj, spre exemplu, se mănâncă, ritualic, în timpul nunții. Mai este turțița, pe care o văd și aici, o pâine făcută din grabă, tot așa, n-avem timp, hai să le facem repede, necrescută, care se rupe efectiv, nu ai cum s-o tai, sau care se încarcă cu brânză atunci când este foarte fierbinte. Vă fac pofță!“*

Doru Ciolacu  
realizator emisiune „Țăst Show“  
TVR Craiova







## Asociația Macedonenilor din România

Dorina Drăculeț:

„Hristos a Înviat! Mă numesc Drăculeț Dorina, sunt fost salariat al Asociației Macedonenilor din România - președintele Filialei Băilești. Vă mulțumesc pentru încrederea acordată și pentru colaborarea laborioasă! Azi este tema pâinii. Este străvechiul simbol al vieții. Pe timpuri, dar și în prezent, macedonenii primesc oaspeții cu pâine, sare și boia de ardei roșu iute, ca simbol al prieteniei, al bunăstării și al prosperității. Eu am făcut turtițe. Rețetele, înainte se transmiteau prin viu grai, de la străbunică, bunică, de la mamă la fiică. Turtițele erau asociate cu magiunul de prune, ca un desert, cu brânza (se rupea bucăți de turtiță și se puneau brânză-n ea) și era asigurată o cină. Voi vorbi și despre scovergile. Erau ca un desert, făcute dintr-un aluat din cocă de pâine, cu o consistență ca a celui pentru clătile noastre. Se iau cu o lingură și se pun în untura încinsă. Astea sunt scovergile.



Dorina Drăculeț



Centrul Județean



Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj



Elena Pârvulescu:

„Hristos a Înviat! Bună ziua! Bine v-am găsit și vă mulțumim pentru invitație. Mă numesc Elena Pârvulescu, reprezintă Asociația Macedonenilor din România. Ne-am străduit să venim și noi cu câteva din preparatele tradiționale. Am văzut că a făcut senzație această pâine cu puiul pe ea. Aceasta se face de sărbători, provine din zona Ohridului. Avem pâinea, pe care o știți toți, mănjită cu roșii, nedospită; avem pogacea, o pâine mai specială, pot să spun că e o pâine universală, se face de sărbători, la diverse ocazii: nunți, botezuri, zi de naștere. Se face cadou. De asemenea, se face și în seara de ajun, înaintea Crăciunului, și se bagă un bănuț în interior, înainte de a se băga la cuptor, iar cel care nimerește bănuțul se spune că o să aibă tot anul fericire. Acestea sunt tot pâinici, sub formă de cornuri, chifliți se numesc. Acestea se pot face în fiecare zi. Am adus produse care se pot folosi mai des, nu neapărat în momente triste. Celebrele turțițe pe care le știți. Bunicii noștri și străbunicii, din zona Urzicuța (Dolj), noi de acolo venim majoritatea, mai făceau și turțițe în foi, care se mânjeau cu ulei sau cu grăsime, cu zahăr și, în ocazii mai speciale, când aveau brânză, le umpleau și cu brânză. De asemenea, mai avem și câteva produse care merg cu aceste pâini. Aici avem două feluri de pingiur, care este un fel de zacuscă. Una este cu dovlecei, bucăți mari. Pingiurul se face în două feluri: ori se coace și se toacă totul mărunț, ori se lasă bucăți mari. Important e să aveți roșii, vinete, dovlecei. Avem și aivar, poate ați auzit de la bătrâni, de pasta de ardei. Mai avem, de asemenea, scovergile, gogoșelele din aluat de pâine, care se pot face și de post, depinde de fiecare, și de pofte. Și nelipsita sare, ardeiul pisat și schinduf. Asta când vine cineva prima dată, e tradiția și în România, întâmpini cu pâine și cu sare. Se înmoaie pâinea în sare și în pudra de ardei“.



Elena Pârvulescu







Comuna Bârca  
Județul Dolj

Daniela Mateescu  
Florentina Popa

De la stânga la dreapta:  
Neluța Mârșanu, Florentina Popa,  
Daniela Mateescu,  
Margareta Chiurtu



Daniela Mateescu:

„Noi am venit cu tradiționala pâine, făcută în țăst, cu pâinea mințită și cu colac de dat la grindă, cu ouă roșii, cum este tradiția, care se mănâncă până la Înălțare, salată de vinete și, ca să meargă pâinea, cu brânză de oaie, de la noi, de la Bârca“.

Florentina Popa:

„Eu o să vă spun câte ceva despre pâinea pe care o făcea bunica mea maternă, Domnica, pâinea în țăst, pâine azmă sau pâine dospită. Mai făcea acel coconete: lua o bucată din cocă și în timp ce ardea țăstul o făcea acolo, în spuză, ca să se facă mai repede, pentru că noi, nepoții, eram înfometați și voiam să mâncăm mai repede din pâinea pe care o făcea. Îmi amintesc că, mai târziu, prin anii '84, când membrele cooperatoare veneau la muncă, aduceau pâine caldă, pe care o făceau dimineța. Se trezeau de la orele 03:00 – 04:00, după aia veneau la muncă. O scoteau repede din traistă și mâncam acolo, în capul locului cu ele, eu fiind șefa lor de fermă. Pâinea se mânca dacă aveai usturoi și ceapă primăvara, o bucată de brânză iarna, o friptură de porc acolo în tigaie. Pâinea caldă și frumos mirositoare era hrana de bază a oamenilor. Bunica mea, îmi mai amintesc că făcea o pâine cu ceapă, un fel de plăcintă. Mama și alte vecine sau rude țeseau în război, iar ea, în cuptorul sobei, frământa pâinea în căpistere, întindea bine o foaie și puneă niște ceapă călită, cu puțină boia, încă o foaie deasupra și o cocea și ieșea o plăcintă nemaipomenită“.





Vorba pâinii la „Dolju-n bucate”  
Bărcă - Dolj

Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj

Vorba pâinii la







Sat Boureni  
Comuna Afumați  
Județul Dolj

Maria Dumitrașcu:

„Am venit aici pentru a prezenta tradiționala pâine făcută în țăst, pâine azmă, pâine dospită sau, cum se mai zice la mine în zonă, pâine întăratată. Bunica făcea pâine numai în țăst, era foarte bună, spoită cu platăgeni, așa le zăcea și făcută flori cu furculița. Pe lângă pâine, am venit aici cu tradiționalii raci, un fel de ardei gras, dar mai subțire, care să pune la uscat și să face iarna, ori ciorbă de raci ori raci scăzuți. Am mai venit cu murători prăjite. Iarna se fac foarte bine murătorile prăjite. Le cureți de semințe și de cotoare, le pui în tigaie și le prăjești, și întingi cu pâinea caldă, de numa numa. Ș-am mai venit cu o rață pe varză. Demult se făcea mai deosebit, nu se făcea în fiecare zi. Să făcea cam o dată pe săptămână. Nu era nici rață multe și nu prea era ei așa speciali în a face rață pe varză. Am adus și ouă roșii, că la noi în zonă să fac tot mereu până la Înălțare și toate mâncărurile astea să fac la noi, în Oltenia, în Doljul nostru, racii și pâinea, și toate astea. Am venit de la Afumați și cu tradiționalul țăst, călcat de noi anul trecut. În acest țăst se poate face orice: ghiveci de legume, puiul pus pe legume, pâine“.



Maria Dumitrașcu



tradiționale Dolj





Marinela Carauleanu-Dobra



Centrul Județean

## Municipiul Calafat Județul Dolj

Marinela Carauleanu-Dobra:

„Hristos a Înviat! Numele meu este Marinela Carauleanu-Dobra și cu mare bucurie și emoție vreau să vă spun că particip la acest proiect, încă de la a doua ediție. Ceea ce vedeți pe masă reprezintă munca mea, eu în trecut sau, cu alte cuvinte, ceea ce cunosc. Spun asta, gândindu-mă la colacul de dat la grindă. Când eram copii, în prima zi de anul nou mergeam la moașă și eram dați la grindă. Înainte de a trece pragul casei era un fier și semințe de floarea soarelui, grâu și porumb pentru ca cei mici să fie feriți de rele și să fie rodnici. Am pregătit cu mare drag pentru dumneavoastră plăcintă cu spanac, raci de post, plăcintă cu praz, pentru că este elementul care ne definește pe noi, ca olteni, prăjitură cu mere și biscuiți umpluți cu cremă de mere și vanilie. Fiind nepoată de preot, știu că pâinea se făcea de către o femeie curată și se frământa cu mâna dreaptă, iar la final, pe aluat se face semnul crucii. Nu numai la frământatul pâinii, ci și înainte de a începe lucrul în bucătărie, cel puțin așa știu eu, se spunea rugăciune, Tatăl Nostru. Înainte să ne așezăm la masă ne rugăm, ne închinăm pentru cei vii, cât și pentru cei morți, ca să ne meargă bine. Pâinea se frământă până când nu se mai lipește făina pe mână. După mine, pâinea are și o valoare culturală, pentru că implică multă muncă și iubire. Se mai zice că pâinea este mama lui Dumnezeu.“



onservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj









Elita Kostova, Kalinka Spasova,  
Feodosia Stankova,  
Borislav Mitrashkov

## Asociația Vlahilor din Bulgaria Căminul cultural din Florentin - Bulgaria

Borislav Mitrashkov - director cămin cultural:

„Bună ziua! Mă numesc Borislav Mitrashkov și sunt director la o Casă de cultură din satul Florentin și președinte al subfilialei Asociației Vlahilor Bulgaria, din acest sat. Prezentăm aici pâine de zi cu zi și pâine de sărbători. Pe masă, precum vedem, nu există numai pâinea, există și zacusca. Noi suntem dintr-o regiune cu multe zone viticole și am adus și vin alb și roșu. Vinul se include la noi în orice sărbătoare, fie de naștere, de nuntă, fie de înmormântare.“

## Satul Florentin - Bulgaria

Kalinka Spasova:

„Am pregătit un rând care se face la praznic, colac cu rânduilele la ai morți. Bârta, care este de sănătate, se face de ai vii. Colacul se taie și se mănâncă în casă, dar bârta se împarte, afar' din casă, de sănătate, la lume, la familie. Colacul pe care îl prezint eu se face și la 40 de zile, când se face la al mort. Și se face și la an, cu rânduilele, și se-mparte. Turta pentru botez se oferă atunci când se pleacă de la biserică, după ce slujba s-a încheiat. Această turtă este unsă cu miere. Fiecare oaspete ia o buchiță din ea, ca să-i fie dulce viața. În coșuleț este turta pentru nuntă, care are sare pe ea, ca simbol că viața și familia nouă să aibă un viitor bun, pentru că fără sare nu putem exista. La fel, dulciurile aduse de noi sunt tradiționale, din strămoși le păstrăm. Avem aici checsuri de nuntă și în coșuleț, jos, avem un checs, făcut de doamna Kalinka Paskova, care este pentru botez. Zacusca și lutenița coaptă, făcută din legume proaspete. Una coaptă și iute, numai din ciuști iuți, alta fiartă, una cu platageni și ciuști, cu usturoi.“











## Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Craiova

Valeria Ghivercea:

„Mă numesc Valeria Ghivercea și sunt profesor al Colegiului Tehnic de Industrie alimentară Craiova. Alături de colega mea, Maria Pătru, alături de elevul meu, Bănică Ionuț, de Trușcă Andreea, Viorica Cărăvan, de Lavinia și Ștefan, reprezentăm colegiul la această manifestare deosebită. De ce? Pentru că noi profesorii încercăm să le incumbăm cumva elevilor noștri povestea pâinii ca o poveste despre viitor. Pâinea este un simbol al hranei esențiale, dar are o semnificație care depășește cu mult valoarea ei ca produs alimentar. Sub formă euharistică, se raportează tradițional la viața activă, cu toate că semnificațiile culturale și sociale ale acesteia s-au schimbat de-a lungul secolelor. Istoria ei vorbește omenirii despre evoluție, dar și despre foamete, meșteșuguri, artă, cultură, politică. După cum vedeți, astăzi ne vorbește despre viitor prin elevii noștri. Nu încercăm să ocolim întrebarea: Care este semnificația reală, actuală, a produselor tradiționale în ziua de azi, cât de acută este criza alimentelor și omenirea încotro se îndreaptă.“



Nițu Lavinia:

„Mă numesc Nițu Lavinia și sunt elevă la Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Craiova. Astăzi am vrut să vă prezentăm câteva produse de panificație. Pe masă avem pâinea miresei, bucuria copiilor, covrig, cozonac, mamaia. Produsele le facem în laboratorul de la școală.“



Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale, Dolj





Căraivan Viorica:

„Cu aparate moderne lucrează la școală, dar copiii noștri învață să frământa și manual. Încă de mici, de acasă. Totuși, noi mergem mai departe cu tradiție și ce am văzut la doamnele mai în vârstă, diverse pâini de mireasă, de botez, avem și noi, cozonac împletit, covrigi care se pun în bradul de la nuntă avem și noi, bucuria copilului, pe care o știm toți cei de vârsta mea, cornuri cu gem. Iar, reinterpretate, pentru că vorbim de anii 2019, avem diverse floricele, Japoneza, cornuri, împletitura în patru cu care noi mergem, împreună cu elevii noștri, la concursuri pe meserii, la care obținem premii destul de bune, zic eu. Nu tot timpul premiul I este al școlii noastre, dar niciodată nu ne întoarcem cu mâna goală de la un concurs. Avem în dimineața aceasta tot felul de împletituri lucrate de elevii noștri. Îi lăsăm să creeze, nu neapărat un produs tradițional 100%, pentru că îi lăsăm să-și dezvolte imaginația. Creațiile lor sunt foarte frumoase, foarte gustoase. Și eu, fetiță, am fost luată de mama mea de mână și învățată să frământ. Mama se așeza frumos în fața unei căpisteri și îmi spunea că făina trebuie cernută și pusă aici, și o să facem o turtiță. Uite, mama te învață! Tu să pui aici puțină făină și să faci cu mânuța ta, ca produsul să fie gustos și să-ți placă. După aceea, mama o să-l coacă într-un țăst. Și așa ne-a luat de mânuță și ne-a-nvățat, până când ne-am făcut mari. Și, când se fac mari, ajung la școala noastră, la Colegiul de Industrie Alimentară, dar baza o au de acasă. Nu trebuie să uităm că educația începe de acasă și înclinația tot așa.“



Centrul Jucășean pentru Conservarea și Promovarea Cu



adiționale Dolj





Petre Petrean

## Comuna Urzicuța Județul Dolj

Petre Petrean - bibliotecar:

„Comuna Urzicuța, din județul Dolj, a venit cu o imagine referitoare la ceea ce s-a oferit ca temă de către Centrul Creației. Colegele mele, Alina Popa și Ana Maria Florescu, împreună cu mine, dar în special ele, au imaginat acest aranjament care chiar vrea să fie o istorie a pâinii. De ce? Pentru că, din cele mai vechi timpuri, pâinea a avut rolul ei. Caesar spunea să le dăm cetățenilor pâine și circ. Să nu uităm, creștinii folosesc pâinea asimilând-o cu trupul Mântuitorului. Oamenii de la țară au respectat și respectă pâinea, o divinizează, și au găsit de-a lungul timpului o sumedenie de prilejuri și o sumedenie de forme care să îmbrace pâinea, în gospodăriile lor și în tradițiile lor. Și acum, vă spun cu emoție, un profesor de Limba română din Urzicuța mi-a spus o poveste despre un colăcel făcut din prima făină din grâul nou, frământat așa cum au arătat doamnele aici, și copiii veneau la fântâna din mijlocul satului cu colăceii, iar cel mai frumos colăcel era ales, împodobit de fete, aruncat în fântână și scos de băieți, iar câștigătorul îl împărțea cu prietenii săi. Această poveste am numit-o „Cununa grâului“. Mi-a plăcut atât de mult încât am ales-o ca simbol al localității Urzicuța. În fiecare an, sărbătorim Cununa grâului în prima sâmbătă a lunii septembrie, când grâul și făina s-au maturat și se pot face produse proaspete. Am venit cu istoria grâului pornind de la grâul semănat, grâul în cultură, produsele ce rezultă din grâu. Am vrut să ne promovăm și sărbătoarea, și produsele din pâine: de la pâine cu jumări, acele turtițe pregătite sub diverse forme, chiar și turtițe cu brânză, gogoși, pâine trecută prin ou, pe care femeile de la țară o făceau duminica sau când voiau să își răsfete puțin nepoții. Avem clătite, bineînțeles colăcei, plăcinte din aluat de pâine, cu gem și cu brânză, pe care le făceau femeile în grabă, tot așa, ca să-și îndulcească nepoții.“







Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj



















Laura Pumnea

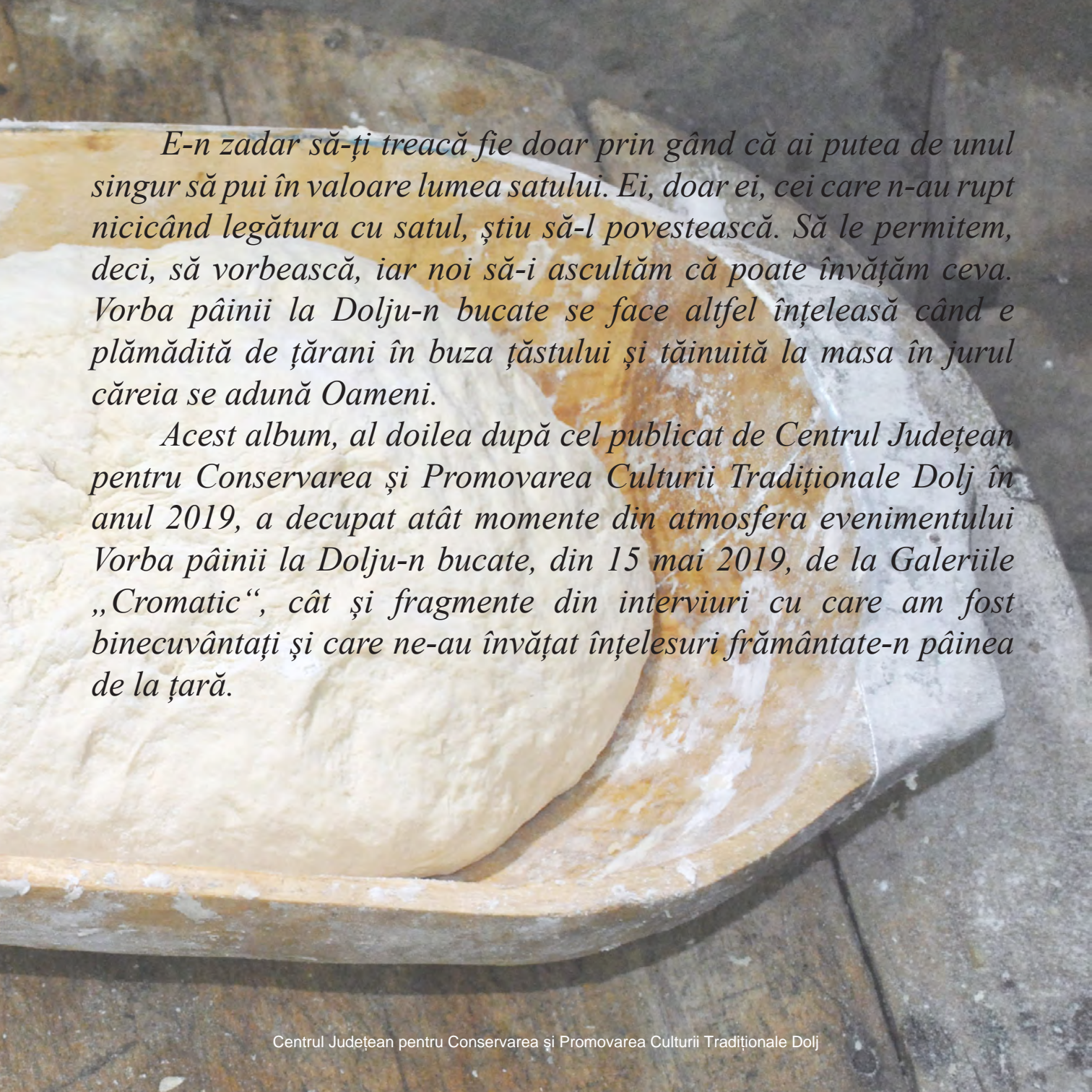
Referent C.J.C.P.C.T. Dolj

*Când ai noroc de copilărie trăită lângă bunici care și-au iubit satul, casa, bătătura, pământul, animalele, obiceiurile care i-au ținut aproape de rădăcini și le-au amintit mereu de unde se trag și cum să fie toată viața lor oameni, vezi frumusețea satului în toate transformările pe care le-a suferit de-a lungul timpului.*

*Frumusețea aceasta, oamenii născuți din ea, am căutat-o în fiecare sat al Doljului prin care am tot povestit despre cât de grozav ar fi dacă ne-am uni ideile și am plămădi un Dolju-n bucate care să creeze legături trainice între generații, între rural și urban, între comunitățile satești, ce să mai, un eveniment care să stârnească dorința și curiozitatea de a ne cunoaște și recunoaște tradițiile, obiceiurile.*

*Din fericire, s-a-ntâmpnat și nu trece an în care să nu ne uimească, încânte, bucură diversitatea de bucate tradiționale, numărul tot mai mare al voluntarilor din comunele județului dornici să se implice în promovarea satelor Doljului.*





*E-n zadar să-ți treacă fie doar prin gând că ai putea de unul singur să pui în valoare lumea satului. Ei, doar ei, cei care n-au rupt nicicând legătura cu satul, știu să-l povestească. Să le permitem, deci, să vorbească, iar noi să-i ascultăm că poate învățăm ceva. Vorba pâinii la Dolju-n bucate se face altfel înțeleasă când e plămădită de țărani în buza țăstului și tăinuită la masa în jurul căreia se adună Oamenii.*

*Acest album, al doilea după cel publicat de Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj în anul 2019, a decupat atât momente din atmosfera evenimentului Vorba pâinii la Dolju-n bucate, din 15 mai 2019, de la Galeriile „Cromatic“, cât și fragmente din interviuri cu care am fost binecuvântați și care ne-au învățat înțelesuri frământate-n pâinea de la țară.*



Dăbuleni  
2014







Marioara Șotorog  
(tanti Pașalica)

Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj





















*Dolju-n bucate*  
la Universitatea din Craiova  
2015















Tifineak: „Să căleşte dovleacu’ ras pe răzătoare, să căleşte cu două linguri de zahăr, cu miroase, pui oțără lămâie, și... cu turțiță. Pui un strat de turțiță, pui un strat de dovleac, pui un strat de turțiță. Pe urmă le împăturești cu cocă crudă și le bagi la cuptor.”





## ***Dolju-n bucate*** la Pielești, 2016

De vorbă cu:

Ana Irimia, 78 ani;

Iulia Stoenescu, 69 ani;

Ana Țenea, 72 ani;

Petre Petrean, bibliotecar Urzicuța  
(fragment)



De la stânga la dreapta:  
Iulia Stoenescu, Ana Țenea,  
Ana Irimia

## ***Turtițele***

Laura Pumnea: Dar, când erați copile, ce vă dădea mama în mod special să mâncați, Tanti Ana?

Ana Irimia: Prima dată, când veneam de undeva, făcea o turtă azmă și scotea o bucată de brânză, dacă nu, punea ouă ochiuri în tigaie.

L.P.: La dumneavoastră?

I.S.: Tot așa, turtițele erau pe primul plan. Și-acu când vin de la oraș, tot turtițe le facem. Mă scoatem și carne de la găleată, dar cu turtițele ălea calde... și mai este acu și o murătoare, un gogosar, ceva acrituri.

P.P.: Una din cele mai mari bucurii pe care le am eu este că, atunci când ajung acasă, soacra mea mă așteaptă cu turtiță caldă și cu brânză.

## ***Turta de mălai***

L.P.: Dar turta de mălai cum se face? De când vine turta asta?


I.S.: E foarte veche, de foarte de mult timp, tot la fel ca și tifineak-ul, am pomenit-o din moși strămoși.

L.P.: Și se face greu?

I.S.: Nu se face greu.

A.I.: Am pus un kg de apă, am pus două linguri de zahăr, am pus trei mâini de făină în păsatul ăla acolo și pe urmă am îngroșat-o cu mălai. Și l-am luat și l-am făcut așa bine când s-a răcit, că nu poți să umbli cu el. L-am spoit puțân așa și văzuși, fu o minune!





Urzicuța, Dolj, 2015  
Interviu cu Ana Irimia, 77 ani  
(fragment)

Laura Pumnea:

Și acasă, mama  
vă făcea vreodată ceva dulce?

Ana Irimia: E, ne mai făcea gogoși,  
când avea untură,  
ne mai făcea corăbioare...  
corăbioare le zăcea, le tăia așa cu paharu  
și ne făcea, ne făcea.

L.P.: Și le prăjea-n untură.

A.I.: Nu! Le băga-n țăst. Mai cura și cenușă pe ele... când le băga.  
Ascultă, c-așa e.

L.P.: Ia, uite, frumos cresc turtele!

A.I.: Da, și vezi că sânt subțarele. Le făcui destul de subțarele.

L.P.: Văd că nu frământați în lighene de plastic.

A.I.: Nu fac. Am alta mai mare (postavă). La aia fac când fac în cuptoru' ăl mare.

L.P.: De ce nu frământați în lighene de plastic?

A.I.: Nu-mi convine mie.

L.P.: De câți ani o aveți? (postava)

A.I.: Ăăhă! Păi de când am venit io aicea, îți spusăi că am vreo 56 de ani de când am venit. Tot postăviță a fost. Așa, când fac puțânică, fac în ea, da' când fac în cuptoru' ăl mare, fac în aia mare, știi, că... cură din ea făină când frământ.

PLACINTA CU DOVLEAȘI ȘI TÂMEAN  
PRODUS DE POST





*Dolju-n bucate*  
la Casa Universitarilor  
2017







*Dolju-n bucate*  
la Bârca  
2017







*Dolju-n bucate*  
la Cernătești  
2017



Constantin Onescu  
(nea Gelu)





***Dolju-n bucate***  
la Casa Universitarilor,  
Craiova  
2018







*Dolju-n bucate*  
la Festivalul Zaibărilor și al Prazului,  
Băilești  
2018





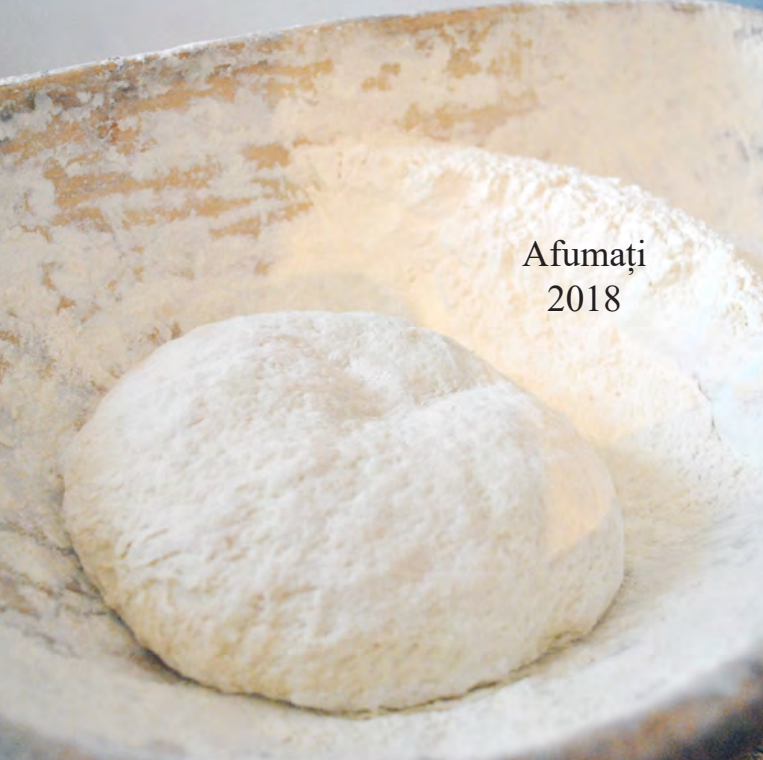


*Dolju-n bucate*  
la Afumați  
2018









Afumați  
2018











**Dolju-n.bucate**  
la Sărbătoarea „Cununa grâului” –  
Ziua comunei Urzicuța  
2019

Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj









*"Dolju-n bucate"*  
Pâine  
Azmă



*Dolju-n bucate*  
la Sărbătoarea „Cununa grâului“ –  
Ziua comunei Urzicuța  
2019











„Ca la țară“ am fost noi, pe 12 iunie, anul trecut, în curtea Centrului Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Dolj, împreună cu prietenii de la Centrul „Aripi de Lumină“ al Arhiepiscopiei Craiovei, când ne-am întrecut în a-i da o mână de ajutor colegei noastre, Marinela Tudor, la pregătirea gogoșii și felurite ornamente din cocă de pâine. Mmm, și ce gogoși bune am devorat, de fapt, ce concurs de mâncat rapid cele mai multe gogoși am executat!









Moșii de vară – Nisipuri – Iunie 2019  
Interviu Oprica Tudorache (taica Tena), 76 ani  
(fragment)

L.P.: Bunica, povestiți-mi un pic despre ce faceți acolo?

O.T.: Aicea pregătim pentru ziua de mâine, că e ziua Moșilor de vară și așa că trebuie să facem, că de-asta am rămas moștenitori, ca să-i pomenim. Poate o fi ceva, n-o fi, dar cred că Cel de Sus știe totul. Asta e, ce să facem? Le facem acolo, de sufletul lor, câte-un colăcel. Facem la sfinți prima dată, dup-aia...

L.P.: Și-acum pregătiți aluatul pentru colaci.

O.T.: Da, da, pentru colaci, da.

L.P.: Ați pus făină...

O.T.: Da, da. Sare pusă, iară... maiaua...

L.P.: Și apa e un pic călduță sau e rece?

O.T.: E călduță.

L.P.: Bunica, acum câți ani aveți?

O.T.: Împliniți, 76.

L.P.: Mulți înainte, cu sănătate!

O.T.: Mulțumim, la fel!

L.P.: Și colaci pentru Moșii de vară de când pregătiți?

O.T.: După ce-a murit mămica, soacra de-aicea, din '74 am rămas eu și am fost nevoită să învăț. Mai știam și de la bunică-mea, de une-am crescut, dar, e, nu-nvățasăm io totul ca o bătrână. Da' dacă s-a-ntâmplat și mămica de-aicea, soacra mea, a murit... nici 60 de ani, vorb-aia, 59 de ani a avut... s-a prăpădit și io a trebuit să-i fac toate rosturile, în special pân-la șapte ani. Să fac pomeniri, și păsimesi se poartă în fiecare an, șapte ani de zile. Ce să facem? Țsta e obiceiul. Da' nu știu, în alte părți nu este așa, sânt diferite obiceiurile. În special la Țuglui, une am fata a mare căsătorită, la ei nu se poartă păsimesi ca la noi, șapte ani. Și fac atuncea, până-n șasă săptămâni, în fiecare sâmbătă, căpețel. Cumpără 40 de colăcei, sâmbecioarele, să duc și pomenesc, sticla cu vin... și-asta e la ei. Da' nu mai fac pân' la șapte ani, ca noi. Și pomenile le fac de jumătate de an și de an, tot pân' la șapte ani să fac și-acolo, la ei.

L.P.: În ziua Moșilor de vară, bunica, ce se întâmplă încă de dimineață, de când vă treziți?

O.T.: Ne ducem... ne sculăm, ne ducem la tămâiat, la cimitir, la stâlpu' mortului acolo și tămâiem, ducem ceva... Cine are mortu' mai de curând să ducă și cu pomană și împarte acolo. Iar care nu are, merge, tămâie, vine-acasă și merge la biserică. Și la biserică, cu tot ce trebuie, colăceii care să fac, Dumnezeu, da' numai Aranghelu-l ia la biserică, și prescură. Înainte luau turtiță din-ăștea, le făcea cu cruciuliță și le zăcea sâmbecioară. Stăm până pe la 12, până pomeneste preotu'. Dup-aia, care vrea mai mănâncă, care nu... și dă la preot fiecare, cine vrea, da' nu obligat, pune pe masă o prescură. Și mâncare. Așa să face la noi aici. Băutură, sticlă cu vin.

L.P.: Și rămân în biserică, sunt sfințite...



O.T.: Alea da, rămân în biserică, le lasă fiecare acolo... Și în rest schimb, că, am schimbat cu cutărița și cu vecinica cealaltă, viu cu ele-acasă.

[...]

O.T.: Aici la Nisipuri, este obiceiul ca la Nisipuri, întotdeauna, e diferit din alte părți, cum mai vorbirăm noi. Dimineăta, femeile se scoală, merg la cimitir când începe să lumineze. La oraș să duc târziu, nu ca aici. Și cine să duce, de are morți de curând, să duce cu pomană și-mparte și-acolo, la crucea mortului. Cine nu, să duce-așa. Venim acasă, dup-aia ne pregătim și mergem la biserică, cu colăcei, cu, ăsta, Aranghelu-ntotdeauna să lua la biserică, și lăturghii, iar, la fel. Ne duceam acolo, le-ntindeam, venea preotu', ne țânea o cuvântare înainte; cine vroia ca să să spovedească, să grijească, îl spovedea până nu-ncepea ca să pomenească. Dup-aia îl grijea după ce pomenea, dar avea grije să nu bage-n gură, că nu e bine. Și noi stam de povești, femeile. La taclale, c-așa sânt babele-ntotdeauna. Ne pomenea preotu', da' ne duceam cu mâncare făcută, cum vă spusăi, cu pui prăjit, cine vroia să-și facă mâncare, făcea, da' să acrește pân' la urmă. Luam mai mult de-asta carne prăjită, pasăre, pui, de-ștea. Care avea de porc, pune de porc. Atuncea, vă spusăi io, păstrau, de-aia la untură, ca să pună. Și, după ce să făcea toată pomenirea, de termina preotu' cu totul, împărțam, femeile, una la alta, și lăsam și pe masă, ducea fiecare la preot. Și după ce termina cu pomenirea, ridica veșnica... colivile, trei-patru femei la un loc, dup-aia eram liberi, plecam acasă. Îi lăsam, bine-nțeleș, că pleca, ăștia, care sânt ajutoarele lu' popa, băieț-ăștia, plecau cu găleata și strângeau băătură. Cine-avea țuică-i pune țuică, cine nu, da'... normal vin trebuie să duci la biserică. Cine nu, îi pune vin. Câte-o femeie răsturna toată sticla în găleată, „lasă, că de-aia o adusăi.“ Da' altele mai opreau câte-un pic. Opream și io 'cea c-așa e bine, de leac, în fundu' sticlei, oțără. Dup-aia strângeam și veneam acasă. Veneam acasă, cum vorbirăm, flească de apă, pe căldura asta, da' cireșele ereau, cireșe ca să pui pe colăcei. Păi acuma de une să iau cireșe? Io zăsăi că, ete, trei-patru ăștea, căpsunele. Altceva... cireșe n-am de une.

L.P.: Câți colaci se-mpart, bunica?

O.T.: Ăștia ai sfinților să-mpart toți. Pe Dumnezeu, Maica Precesta, Sfântu Înger Iisus Hristos, Aranghelu', și pentru Sfânta Zi să făcea o turtiță și cu o florică-n mijloc, asta era. Sâmbecioară îi spunea. Ăștia ereau. Și dacă io aveam 10 morți: mamă, tată, bunici, copii, mai știu io, le-mpărțeau la toți. Cine-avea mai puțin împărțea mai puțin, nu făcea la toată lumea, că, la noi aicea, dacă ai o cumnată sau un cumnat și-l treci la pomelnic dupe ce s-a-nmormântat, e musai să-i faci și lui colac. Da' așa, nu prea e logic. Că io i-am mai zăs, mă, dacă io am șapte-opt și cu ai mei șapte-opt, păi io fac 10-20 de colăcei. Și face fiecare mai pe scurt un pic așa, cum... fiecare dupe puterea lui.

[...]

L.P.: Și pe colac ce se pune, de obicei, în afară de cireșe?

O.T.: Cine are, pune carne, ou și brânză.

[...]

L.P.: Se împodobește cumva curtea cu ramuri de tei?

O.T.: La noi aicea, cu ramuri de salcie, la Paști. Atuncea să pune. Și la Florii. La poartă, pe la ușile casei.

[...]



L.P.: Sunt locuri în care se dădeau de pomană și vase cu apă, cu lapte sau cu vin.

O.T.: Cu vin să dă mai mult aicea la noi, mai mult cu vin, da' cu lapte, cu asta, nu.

L.P.: Și când împărțiți acum, dați și vase, farfurii, castroane?

O.T.: Nu. Cine are morții de curând, ala da. Până la șapte ani să dau vase, da' așa nu, nu să dau.

[...]

L.P.: Bunica, am văzut că v-ați închinat prima dată, înainte de a începe să frământați.

O.T.: Așa e bine. Să zăci „Doamne, ajută și primește!“ Nu știu dacă face toată lumea așa, da' io, dacă-așa am crescut, așa am pomenit de la bunica mea și de-aici, de la mama soacră.

L.P.: Sunt colăceii arhanghelilor, fiecare cu alt nume.

O.T.: Da! Îngeru', Sfântu Arangel, Îngeru' Iisus Hristos. Așa-i numim. Colac de femeie, de bărbat, să fac, iar la fel, diferiți. Da' acum nu mai face nimeni. Nu mai vezi colac. Nici înainte, când era de murea cineva, în familie, și făceai pomană, aveai o femeie bătrână care venea, frământa, cocea, și primu' cuptor îl ardea cu viță, ca să fie primit. Io știu... ce li să părea...

L.P.: Și câți colăcei se pregăteau?

O.T.: Fiecare, dacă are șapte, opt, 10, 15 morți, îi făcea la fiecare mort colăcel. Cine nu avea morți mulți făcea pe-ai sfinților și mai făcea pe-ai... la părinți, doi, trei, patru, câți ierau. Că ș-așa să-mpart toți.

[...]

L.P.: Ați pus și o sticlă cu apă cu busuioc lângă aluat.

O.T.: Da, a fost aiasma.

L.P.: Așa se stropește în aluat?

O.T.: Da, să pune... când te pregătești pentru biserică, așa să face. Trebuie să ai apă mare, cum îi spun, apă mare, aiasmă...

L.P.: Și ați luat-o când? La Bobotează sau când?

O.T.: Da, la Bobotează.

[...]

L.P.: Câți ani are cuptorul?

O.T.: Cuptoru'... cred că are la 30 de ani, mai bine, că e făcut de Costică ăsta al meu. Să stricase ăl care l-am avut demult. Și io zăc, mă, omule, ce facem? E, hai că facem. Și l-a zădit el cum s-a priceput. Nu e ca de meseriași.

L.P.: Gustul pâinii coapte la cuptor n-o să fie la fel niciodată cu cele din cuptorul electric.

O.T.: Are alt gust, da. Și friptura. Friptură de cartofi cu orez, cum făceam odată, o băgam aici, la cuptor, în tavă mare de pământ. Puneam cartofii, ceapa, o lingură de untură în fundul străchinii, le presăram oțără sare, puneam carnea... avea alt gust. Iasă și la ăștea, da', oricum.

L.P.: Astea sunt bune când îmbătrânești tare și nu mai ai putere să le faci la mână pe toate.

O.T. Da, da.





Constantin Tudorache



Oprica Tudorache  
(taica Tena)











Colacul  
pentru Maica Precesta -  
o turtiță pe care se pune o cruce, se  
crestează capetele crucii și în mijloc  
se crestează o cruce cu cuțitul



Colacul  
pentru Maica Precesta



Colacul pentru Dumnezeu -  
se împletește un „ocol” din trei, pe care se  
pun trei floricele (cruciulițe), pe care se  
crestează câte o cruce cu cuțitul





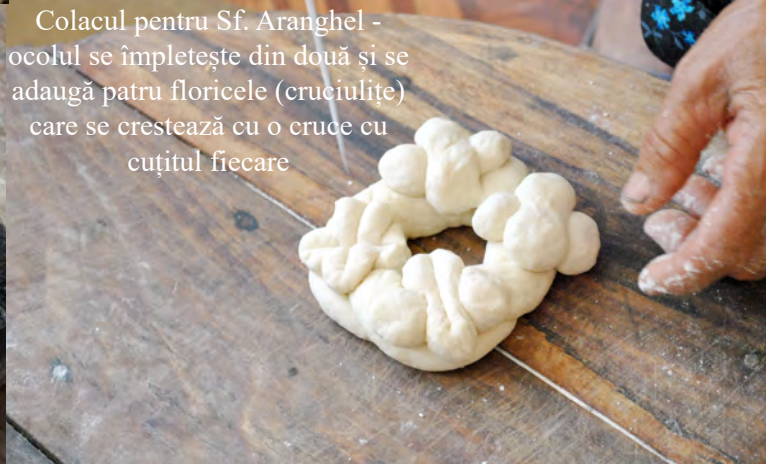
Colacul pentru Dumnezeu



Colacul pentru Sf. Aranghel -  
ocolul se împletește din două și se  
adaugă patru floricele (cruciulițe)  
care se crestează cu o cruce cu  
cuțitul fiecare



Colacul  
pentru Maica Preceasta



Colacul pentru bărbat -  
pe un ocol simplu, se pune o  
împletitură din două, răsucită de  
două ori și se crestează capetele  
împletiturii



Colacul pentru bărbat





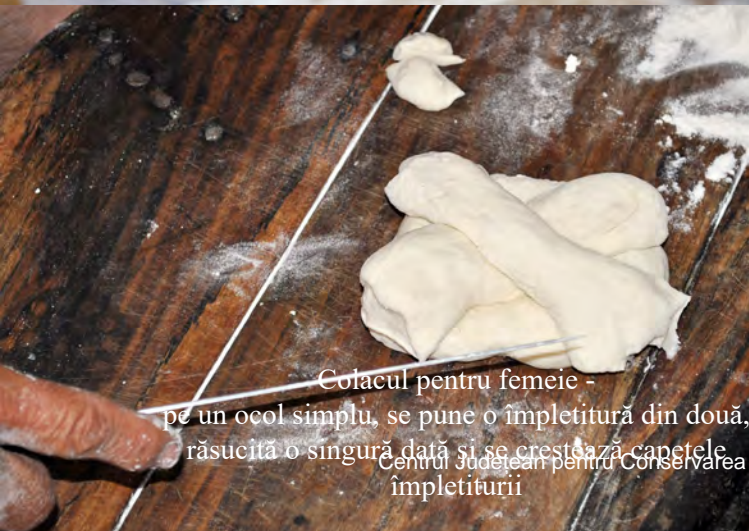
Colacul pentru Sfântul Înger Iisus Hristos -  
pe un ocol simplu, se pune o florică (o  
cruciuliță), care se crestează cu o cruce,  
cu cuțitul



Colacul pentru Sfântul Înger Iisus  
Hristos



Colacul pentru Sfântul  
Înger Iisus Hristos

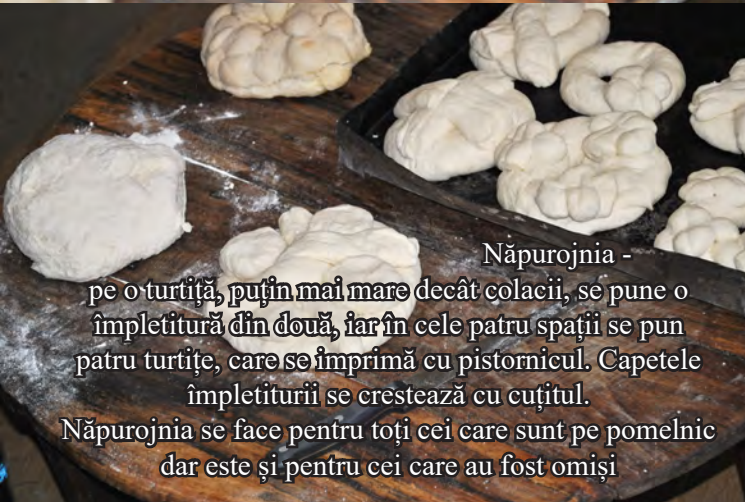


Colacul pentru femeie -  
pe un ocol simplu, se pune o împletitură din două,  
răsucită o singură dată și se crestează capetele  
împletiturii



Colacul pentru femeie





Năpurojnia

Năpurojnia -

pe o turtiță, puțin mai mare decât colacii, se pune o împletitură din două, iar în cele patru spații se pun patru turtițe, care se imprimă cu pistornicul. Capetele împletiturii se crestează cu cuțitul.

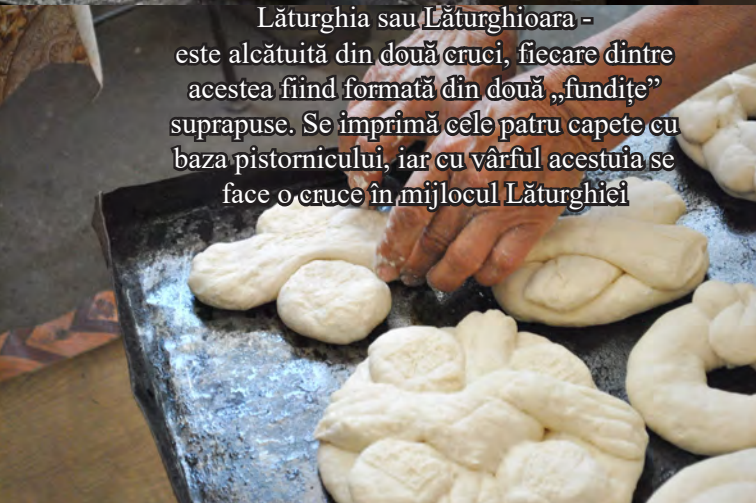
Năpurojnia se face pentru toți cei care sunt pe pomelnic dar este și pentru cei care au fost omiși

Năpurojnia





Lăturghia sau Lăturghioara -  
este alcătuită din două cruci, fiecare dintre  
acestea fiind formată din două „fundite”  
suprapuse. Se imprimă cele patru capete cu  
baza pistornicului, iar cu vârful acestuia se  
face o cruce în mijlocul Lăturghiei



Lăturghia sau Lăturghioara







Sâmbecioara sau Colăcelul pentru copii -  
o turtiță pe care se pune o florică (o  
cruciuliță), care se crestează cu o cruce  
cu cuțitul











Lăturghia  
sau Lăturghioara



Colacul pentru Sf. Arangel



Sâmbecioara  
sau Colăcelul pentru copii



Colacul pentru bărbat





Năpurojnia



Lăturghia  
sau Lăturghioara

Colacul pentru femei









## Noua pâine

În comuna Ostroveni exista un ritual al noii pâini. După treierat, se ducea la moară grâul din recolta nouă. Din făina obținută, gospodinele frământau pâine din noua făină cu aluat. Din cocă, după ce se dospea, se făcea un colac mare, cam cât gura unei găleți cu apă. Se cocea în țăst. Cald cum era se ducea la fântâna de pe uliță. Se împodobeau cu fire de busuioc. Punea un copil de scotea o ciatură de apă din fântână și turna apa într-o găleată. Deasupra găleții se așeza pâinea, se făceau urări de belșug, de sănătate și de bine. Apoi se rupea pâinea în bucăți și se împărțea copiilor care asistau la ceremonie. Apa din găleată se ducea acasă și se puneau la pomi sau la flori.

Maria Mărgineanu  
Șimnicu de Sus







Lucia Cocârlă      Ioana Găluț

Izvoare – 1 Iunie 2016  
Interviu cu Lucia Cocârlă, 65 ani  
(fragment)

Laura Pumnea: Că tot suntem aici, lângă țăst, și v-am prins până v-apucați de frământat, de când e țăstul ăsta aici, la matală în bățatură?

Lucia Cocârlă: Dintodeuna. De când mă știu, cu țăst m-am pomenit.

L.P.: Ați venit aici, în Izvoare.

L.C.: Aveam 16 ani când am venit. Și-am luat țăstu-n primire și țăstu-a fost al meu.

L.C.: Mă duceam la Colectiv și când veneam puneam țăstu' și făceam pâine, făceam mâncare la copii.

L.P.: S-aveți spor la frământat!

L.C.: Mulțumesc! Acuma o frământ!

L.P.: Și să ne spuneți cum se face pâinea, ca să iasă ea ca altădată.

L.C.: Să frământă mult. Șmecheria pâinii, s-o frământâți mult. De ce-o frământâți mult, iasă pufoasă.

[...]

L.P.: Bunica, acum îi puneți apă fierbinte, sau așa, călduță?

L.C.: Caldă, călduță. Nu fierbinte.

L.P.: Și cum știi când să te oprești să mai pui apă?

L.C.: Așa, consider eu, câtă să-mi iese două pâini, și mă opresc și pe urmă o frământ.

L.P.: Se spunea întotdeauna că femeia care se apucă de frământat trebuie să fie femeie cu suflet bun, cu suflet curat, curată la trup, curată la suflet, că pâinea e sfântă.

L.C.: Așa este, să iese pâinea bună. Da, pâinea după ce se frământă se-nchină.

L.P.: Iar cea care făcea pâinea și asigura, practic, cea mai importantă parte a mesei pentru familie.

L.C.: Da, da, da. Așa este. Dacă nu asigură, ce mănâncă... Demult să duceau la secerat, veneau și găseau pâinea făcută la țăst.

L.P.: Și tot cu pâine la țăst plecau și la câmp, nu? În trăistuțe.

L.C.: În trăistuță, da, cu pâine la țăst. Mai făcea și câte-un mălai, câteodată.

L.P.: Da' mai știți bunica să faceți mălaiul de-atunci?

L.C.: Nu mai știu așa precis, da', dacă m-apuc, cre'că-l fac.

L.P.: Da' acum, cu mâna-n aluat, îmi povestiți și mie cum se făcea mălaiul de-altădată? Poate s-o prinde și de noi pofta, să-l încercăm acasă.

L.C.: Cu mămăligă. Să făcea mămăligă și mămăliga aia să frământa-n făină și pe urmă să-ntindea și să cocea, ca pâinea-n țăst. Și erea așa de gustos și de dulce!

L.P.: Și se mânca mălaiul cu mâncare? Sau simplu, pur și simplu?



L.C.: Simplu să mânca, nu cu mâncare. Făceau și mălaiul pentru că nu erea așa făină multă. Da' erea bun. Erea așa de dulce! Eream copii și mâncam...

[...]

L.P.: Faceți pâine-n țăst în fiecare zi?

L.C.: În fiecare zi fac.

L.P.: Și asta toată viața, fără întrerupere?

L.C.: Toată viața, da.

L.P.: Și de cumpărat pâine, n-ați cumpărat?

L.C.: Nu. Poate că nu sânt acasă, sânt plecată undeva...Nu e gustoasă așa, nu e bună. Prea afânată, nu e sănătoasă pâinea aia. De-aia nici nu-mi place să cumpăr.

[...]

L.P.: Și după ce terminați de frământat o lăsați să crească?

L.C.: Ee, un pic o las, că să dospește că e cald. O las un pic și-o fac așa, mai mințată un pic.

L.P.: Și-apoi?

L.C.: Aprind țăstu' și bag foc și când să roșește colo sus țăstu', e gata.

L.P.: Sincer, recunosc că abia aștept să rup cu dinții o bucată din ea.

L.C.: Da, nu să pune problema.

L.P.: Da' căpisterea de când o aveți, bunica?

L.C.: Ooho! De la străbunici e căpisterea.

L.P.: Da' n-ați renunțat la ea. În lighene de plastic nu frământați.

L.C.: Nu, nu. E, câteodată, așa, la repezală.

[...]

Presărând mălai pe un cârpător curat.

L.C.: Pun așa, mălai, aicea-șa, pe urmă pun un pic de făină. Acuma turtesc pâinea un pic și-o pun aci, și-o ntind. Se unge pâinea cu ouă bătute. Fac cruce (cu dinții de la furculiță).

L.P.: E sfântă pâinea, pentru fiecare casă, nu?

L.C.: Da.

L.P.: Ia, uite! O mai faceți și foarte frumoasă.

L.C.: Să fac floricele multe pe pâine, în tot felul.

L.P.: N-o puneți pe masă fără cruce făcută pe ea.

L.C.: Nu!

L.P.: Și oul de ce se pune, bunica, pe deasupra?

L.C.: Iasă mai gustoasă. De obicei trebuia cu roșie, da' nu a ieșit roșiile-acuma.

[...]

L.P.: Și tot tradițional era ca atunci când făceați pâine să folosiți și frunze de nuc?

L.C.: Da! Bătrânele mele așa puneau. Punea jos frunză de nuc și pe urmă-ntindea pâinea. Nu da cu ulei, că zăcea că consumă uleiul să mânjească tava aia. Și puneau pe tavă sau pe cârpător frunză de nuc și așeza pâinea. Și da cu ea-n țăst. Ce bună erea! Miroso frumos frunzăle ălea când să uscau acolo-n țăst. Erea bună.



















